



FÖRRÄTTER

Halstrad Pilgrimsmussla 165 kr

grön ärta, bondbönor, lardo, gurkvinägrett och hasselnöt

LÖJROM 185 kr

Med creme fraiche, rödlök och brioche

VARIATION PÅ SKOGSSVAMP 115 kr

krispig grönkål, syltad lök, picklad senap och getost

FINE DE CLAIR OSTRON 35 kr

TRE SORTERS CHARK, PICKLAT & RILETTE 130 kr

KROKETT PÅ BLOMKÅL OCH HJORTLÄGG 140 kr

variation på svamp, syltad lök och svartkål

HUVUDRÄTTER

RÅBIFF, BETOR, KAPRIS, SYLTAD PEPPARROT OCH BRÖDCRISP 235 kr

serveras med örtmajonnäs och pommes frites

LÄGG TILL LÖJROM FÖR 75:-

Piggvar i bit 299 kr

grillad citron, rättika, dill, pepparrot, Sandefjordsås och mandelpotatis

BRÄSSERAD OXKIND BOURGOGNE 275 kr

vinägerbräserat sidfläsk, knippmorot, syltad pärlök, svart tryffel och potatispuré

GRILLAD ENTRECOTE 285 kr

Haricot vertes, machesallad, confiterad vitlök, sauce bearnaise och pommes frites

PEPPARBIFF PÅ OXFILÉ MED SHITAAKE OCH GRÖNA BÖNOR 350 kr

confiterad hasselbackspotatis och madeirasky

LÄGG TILL ANKLEVER FÖR 100:-

KROSSAD ROTSELLERI (veg) 225 kr

friterad lök, quinoa med dragon, pinjenöt, sojapicklad ostronskivling och Buratta



DESSERTER

MÖRK CHOKLADMOUSSE 115 kr

körsbärssorbet, pistagekaka och fänkålspollen

KLASSISK CREME BRULÉE 95 kr

med kvällens sorbet

STICKY TOFFEE PUDDING 130 kr

brynt smör, apelsin, valnötter och punschgrädde

TRE GODA OSTAR 125 kr

med kvällens tillbehör

GAMLA BROGATANS CHOKLADPRALIN 39 kr

fråga om kvällens smak

VÅR EGNA GLASS 35 kr

en skopa glass eller sorbet, fråga om kvällens smak

TRERÄTTERS MIDDAG

KÖKSMÄSTARENS TRE RÄTTERS MIDDAG -

Skaldjursbisque med pilgrimsmussla och räkor

Grillad oxfile med sauce bearnaise, haricot vertes, bakad lök och pommes frites

Creme brulée med kvällens sorbet 425 kr

Förgyll gärna er oxfile med halstrad anklever eller färskriven tryffel för 100 kr

Gäller ej söndagar